KitchenAid®

WORSTVULAPPARAAT
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

SAUSAGE STUFFER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ACCESSOIRE POUR FARCIR LES SAUCISSES
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

WURSTFÜLLHORN
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

SET PER INSACCARE
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

EMBUTIDOR DE SALCHICHAS
INSTRUCCIONES Y RECETAS

KORVHORN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

PØLSEHORN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTIR

MAKKARAN-TÄYTTÖPUTKILO
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

PØLSEHORN
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

FUNIL PARA SALSICHAS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

KRANSAKÖKU-OG PYLSUGERÐASTÚTAR
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Italiano

Modello 5SSA
Set per insaccare
Progettato unicamente per l'utilizzo con tutti i robot da cucina KitchenAid® per uso domestico.

Indice

Sicurezza degli accessori del robot da cucina 1
Precauzioni importanti 1
Collegamento del robot da cucina 2
    Prima di collegare il robot da cucina 2
Tritatutto* 2
    Montaggio del tritatutto 2
    Utilizzo del tritatutto 3
    Pulizia del tritatutto 3
Set per insaccare 4
    Montaggio del set per insaccare 4
    Utilizzo del set per insaccare 4
    Realizzazione di anelli più piccoli 5
    Pulizia del set per insaccare 5
Salsiccia delicata da colazione 5
Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid®
per l'Europa (per uso domestico) 6
Assistenza Post-Vendita 6
Servizio clienti 6

* Tritatutto venduto separatamente.

Sicurezza degli accessori del robot da cucina

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.

Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue.

⚠ PERICOLO **La mancata osservanza <u>immediata</u> delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

⚠ AVVERTENZA **La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza l'elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti fondamentali precauzioni di sicurezza:

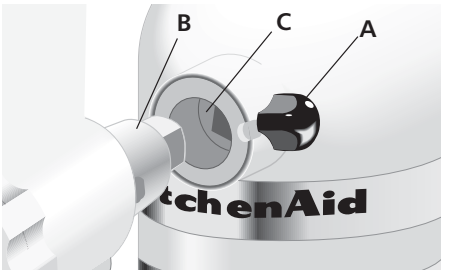
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. L'elettrodomestico non deve essere usato da bambini o da persone inferme senza supervisione.
4. Scollegare il robot da cucina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontano dallo scarico.
6. Non utilizzare il robot da cucina con cavi o spine danneggiati, dopo aver riscontrato eventuali anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Riportare il robot da cucina al Centro Assistenza Autorizzato per revisione, riparazione, regolazione elettrica e/o meccanica.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può avere come conseguenza incendio, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che entri a contatto con superfici calde.
10. Non inserire mai il cibo con le mani. Servirsi sempre della combinazione di pestello e di chiave.
11. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
12. Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

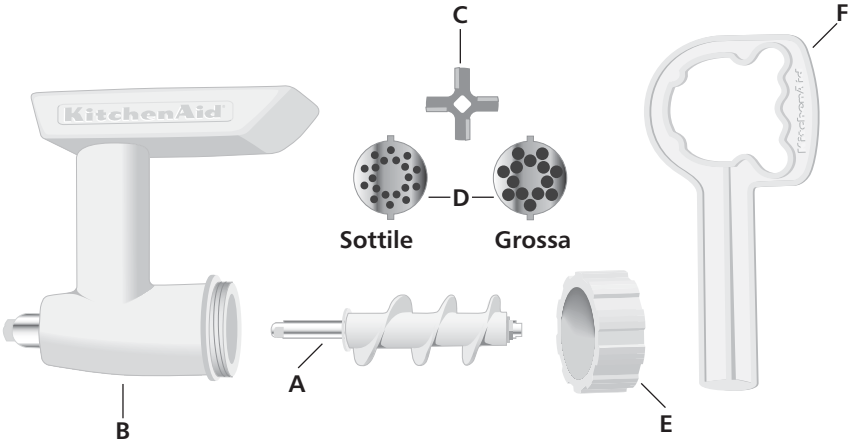
Collegamento del robot da cucina

Prima di collegare il robot da cucina

1. Ruotare il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina su "O" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. In base al tipo di allogiamento accessori, rovesciare verso l'alto il coperchio provvisto di cardini o allentare la manopola di sicurezza per accessori (A) ruotandola in senso antiorario e rimuovere il coperchio dell'alloggiamento accessori.
4. Inserire il perno di trasmissione dell'accessorio (B) nell'attacco per l'asse conduttore (C), accertandosi che il perno di trasmissione sia ben inserito nell'attacco per l'asse conduttore quadrato.
5. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio in avanti e all'indietro. Una volta che l'accessorio è nella posizione corretta, il perno sull'alloggiamento albero dell'accessorio si fisserà nell'incavo sul margine dell'attacco.
6. Serrare la manopola di sicurezza per accessori ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non sarà completamente fissato al robot da cucina.



Tritatutto*



Montaggio del tritatutto

1. Inserire l'ingranaggio a vite (A) nel corpo del tritatutto (B).
2. Posizionare le quattro lame autoaffilanti (C) sul gambo quadrato, sull'estremità esposta dell'ingranaggio a vite.
3. Posizionare le piastre (D) sulle quattro lame autoaffilanti, facendo corrispondere le linguette delle piastre con le dentellature del corpo del tritatutto.
4. Posizionare l'anello portastampo (E) sul corpo del tritatutto, ruotandola e fissandola a mano, senza stringerla eccessivamente.

NOTA: La combinazione di pestello e chiave (F) è utilizzata esclusivamente per la rimozione dell'anello portastampo (E). Non utilizzare per serrare l'anello (E).
NOTA: Utilizzare il set per insaccare (modello SSA) con il tritatutto (modello FGA).

* Accessorio tritatutto venduto separatamente.

Tritatutto*

Utilizzo del tritatutto

⚠AVVERTENZA

Pericolo lame rotanti

Utilizzate sempre la combinazione di pestello e chiave.

Tenete le dita lontane dalle aperture.

Tenete fuori dalla portata dei bambini.

La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.

1. Tagliare il cibo a striscioline o a pezzetti e inserirlo nel raccoglitore. La carne deve essere tagliata a strisce lunghe e sottili.
2. Impostare la velocità del robot da cucina su 4 e inserire il cibo nel raccoglitore servendosi della combinazione di pestello e chiave.

NOTA: Durante la lavorazione di grosse quantità di cibi ricchi d'acqua (come pomodori o uva), potrebbe uscire del liquido. Per eliminarlo, continuare a utilizzare il robot da cucina. Per evitare danni al robot da cucina, non aggiungere altro cibo prima che il liquido sia stato drenato dal raccoglitore.

Piastre per affettatura spesse – Da utilizzare per triturare carne cruda o cotta, verdure compatte, frutta disidratata e formaggi.

Piastre per affettatura sottile – Da utilizzare per triturare carne cruda, carni cotte, paté e pangrattato.

Tritare la carne – Per ottenere un prodotto più omogeneo e tenero, triturare la carne di manzo due volte. Per ottenere una migliore consistenza, triturare la carne quando è molto fredda o parzialmente congelata. Le carni grasse devono essere macinate solo una volta.

Tritare il pane – Per preparare il pan grattato, accertarsi che il pane sia completamente essiccato in forno, in modo da rimuoverne ogni traccia d'acqua, oppure non essiccato affatto. Il pane parzialmente essiccato rischia di inceppare il tritatutto.

NOTA: Non triturare nel tritatutto cibi molto solidi e corposi, come il pane fatto in casa completamente essiccato. Il pane fatto in casa deve essere triturato fresco e poi essiccato all'aria o in forno.

Allentamento dell'anello portastampo – Se l'anello portastampo è troppo serrato per essere rimosso a mano, far scivolare la combinazione di pestello e chiave lungo i solchi e ruotare in senso antiorario.

NOTA: Per evitare di danneggiare il tritatutto, non utilizzare la combinazione di pestello e chiave per serrare l'anello portastampo al corpo del tritatutto.

Pulizia del tritatutto

Prima di tutto, smontare completamente il tritatutto.

È possibile lavare in lavastoviglie:

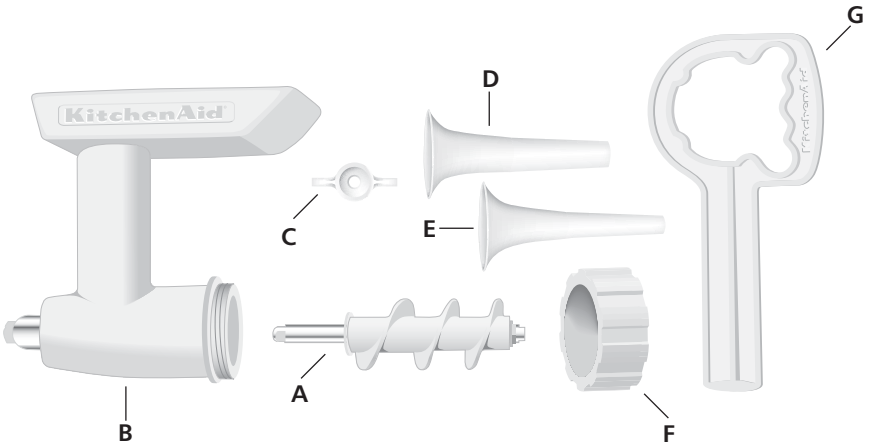
- il corpo del tritatutto
- l'ingranaggio a vite
- l'anello portastampo
- la combinazione di pestello e chiave

Le parti di seguito elencate devono essere lavate a mano, in acqua tiepida e con sapone, dopodiché perfettamente asciugate:

- quattro lame autoaffilanti
- piastre spesse e sottili per affettare

* Tritatutto venduto separatamente.

Set per insaccare



Montaggio del set per insaccare:

1. Inserire la vite di tritatura (A) nel corpo del tritatutto (B).
2. Posizionare la barra di sostegno (C) sul gambo quadrato sull'estremità esposta della vite di tritatura.
3. Inserire il tubo (D) o (E) del set per insaccare nella ghiera (F), quindi avvitare al corpo del tritatutto, ruotando a mano fino a che è possibile, senza stringere eccessivamente.

NOTA: La combinazione di pestello e chiave (G) è utilizzata esclusivamente per la rimozione dell'anello portastampo (F). Non utilizzare per serrare l'anello portastampo (F).
NOTA: Utilizzare il set per insaccare (modello SSA) con il tritatutto (modello FGA).

Utilizzo del set per insaccare

⚠AVVERTENZA

Pericolo lame rotanti

Utilizzate sempre la combinazione di pestello e chiave.

Tenete le dita lontane dalle aperture.

Tenete fuori dalla portata dei bambini.

La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.

Utilizzare il tubo piccolo del set per insaccare (E) per preparare salsicce da colazione con budella e il tubo grosso del set per insaccare (D) per preparare salsicce per arrosto, salsicce italiane o polacche con budella o salsicce da colazione senza budella.

1. Se si utilizzano budella naturali, si consiglia di metterle prima a mollo in acqua fredda per 30 minuti, in modo da rimuoverne il sale in eccesso, quindi sciacquarle ripetutamente sotto acqua corrente fredda per tutta la loro lunghezza.
2. Ingrassare il tubo dell'insaccatore con grasso da cucina e far scorrere da 90 a 120 cm di budello all'interno del tubo dell'insaccatore.
3. Sigillare l'estremità delle budella chiudendole con uno spago.
4. Impostare la velocità del robot da cucina su 4 e inserire lentamente la carne macinata nel raccoglitore, servendosi della combinazione di pestello e chiave.
5. Mantenere con una mano l'estremità delle budella chiuse e spingere il composto di carne all'interno delle budella.

NOTA: Non pressare eccessivamente la carne macinata all'interno delle budella, ma lasciare spazio sufficiente affinché la salsiccia possa essere avvolta in anelli più piccoli e possa espandersi durante la cottura. Se si crea una sacca d'aria, forare con uno stuzzicadenti o con uno spiedo. Per completare una ricetta utilizzando diversi chilogrammi di carne, può essere necessario aggiungere ripetutamente budella nel set per insaccare per utilizzare tutto il composto di carne macinata.

Set per insaccare

Realizzazione di anelli più piccoli

Per realizzare anelli più piccoli, stendere la salsiccia in tutta la sua lunghezza su una superficie piatta e avvolgere più volte e a intervalli regolari le budella riempite. Le salsicce fresche possono essere conservate in frigorifero 1 o 2 giorni o fino a un mese nel congelatore.

Pulizia del set per insaccare

Prima di tutto, smontare completamente il set per insaccare.

È possibile lavare in lavastoviglie:

- la barra di sostegno
- i tubi del set per insaccare
- il corpo del tritatutto
- la vite di tritatura
- la ghiera
- la combinazione di pestello e chiave

Salsiccia delicata da colazione

1,5 kg di spalla di maiale tagliata a striscioline da 2,5 cm
½ cipolla sminuzzata
4 foglie di salvia
3 g di santoreggia
20 g di sale
5 g di pepe
80 g di prezzemolo tritato
3 g di cerfoglio
2 g di maggiorana
Un pizzico di pepe di Giamaica
30 ml di acqua
1 uovo sbattuto
15 g di grasso da cucina
Budella naturali o sintetiche

Posizionare la carne di maiale sul foglio di metallo da cucina e mettere in congelatore per 20 minuti. Aggiungere cipolla, salvia, santoreggia, sale, pepe, prezzemolo, cerfoglio, maggiorana e pepe della Giamaica. Spargere il composto sulla carne di maiale. Montare e collegare il tritatutto, utilizzando un disco per affettatura grossa. Impostare la velocità su 4 e triturare la carne di maiale nella ciotola. Aggiungere acqua e uova. Montare la ciotola e la frusta piatta. Impostare alla velocità di mescolamento e miscelare per 1 minuto.

Rimuovere il coltello e il disco per affettatura grossa dal tritatutto. Montare e collegare il set per insaccare. Ingrassare l'insaccatore con grasso da cucina e fare ben scivolare le budella. Chiudere l'estremità delle budella. Impostare la velocità su 4 e insaccare il composto di carne di maiale nelle budella. Avvolgere la salsiccia in anelli più piccoli e mettere in frigorifero o nel congelatore fino a che non sia pronta per l'utilizzo.

Dosi: circa 1,5 kg di salsiccia.

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid® per l'Europa (per uso domestico)

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
Europa e Australia: Due anni di copertura totale a partire dalla data di acquisto. **Altri paesi:** Un anno di copertura totale a partire dalla data di acquisto.	Parti di ricambio e costi di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni effettuate se il set per insaccare è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza autorizzato KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato gli accessori per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio clienti

Per l'Italia: Numero Verde: 00800 38104026
(chiamata gratuita)

Indirezzo: KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.it

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.
™ Marchio KitchenAid, U.S.A.
La forma del robot da cucina è un marchio registrato KitchenAid, U.S.A.
© 2007. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo.